



SAPPORO

NEWS RELEASE

2010年10月13日
サッポロビール株式会社おいしさも、安心も、サッポロビールは
すべて責任品質

サッポロビールとロイズコンフェクトの共同開発

「サッポロ ショコラブルワリー」<ビター><スイート>限定発売のお知らせ
~昨年インターネット販売でご好評だった<スイート>がついに店頭に登場!~

サッポロビール株式会社では、株式会社ロイズコンフェクトとの共同開発商品「サッポロ ショコラブルワリー <ビター>」「サッポロ ショコラブルワリー <スイート>」を、2011年1月12日(水)より全国で限定発売します。

「ショコラブルワリー <ビター>」は、2009年1月、インターネットで2万セット(1セット3本入り)を限定販売したところ、わずか5日で完売した人気商品です。2010年1月には、<ビター>を全国で店頭発売したほか、新たに<スイート>をインターネットでテスト販売し、大変ご好評を頂きました。そこで今年は多くのお客様にお求め頂けるよう、どちらも全国で店頭発売します。

この商品は、サッポロビールのビール醸造技術と、ロイズコンフェクトのチョコレート製造技術を融合させた本格的なチョコレートの味と香りを実現したお酒です。当社は、この商品がバレンタインギフトや自分へのごほうびとして、お酒が苦手な女性の方にも、ビール通の方にも楽しんでいただけることを期待しています。

「ショコラブルワリー」は、女性による女性のためのプロジェクト「サッポロ 華プロジェクト」が開発した商品です。

記

- | | |
|-----------|--|
| 1. 商品名 | サッポロ ショコラブルワリー <ビター> |
| 2. パッケージ | サッポロ ショコラブルワリー <スイート>
350ml缶(6本パック×4)
<ビター&スイート>セット(2本パック×12)もあります。 |
| 3. 酒類区分 | 発泡酒 |
| 4. アルコール分 | 5% |
| 5. 原材料 | 麦芽、ホップ、糖類、カカオニブ、香料
カカオニブとはチョコレートの原料となるカカオ豆を焙焼して芳香を引き出し、粗碎し外皮や胚芽を取り除いたものです。 |
| 6. 発売日・地域 | 2011年1月12日(水)全国 |
| 7. 価格 | オープン |
| 8. コンセプト | 北海道を発祥の地とする「サッポロビール」と「ロイズコンフェクト」のおいしさが出逢い、夢のコラボレーションが実現。あなたのくつろぎの時間や、大切な人との甘いひとときにぴったりな“大人な”チョコレートのお酒。 |
| 9. 中味特長 | <ビター> 芳しいチョコレートの香りとほろ苦い味わい
<スイート> 華やかなチョコレートの香りとまろやかな甘さ |
| 10. 販売計画 | 11万缶(350缶×24本換算) |



以上

この件に 関する お問合せ	<報道機関の方> 広報室: 小川、井梅 03-5423-7204	<消費者の方> お客様センター 0120-207-800
---------------------	--	------------------------------------